ایگ فرائیڈ نوڈلز

اجزاء

1) نوڈلز 1 کپ

2) تیل 4 کھانے کے چمچ

3) ہری پیاز (1/2) کپ

4) لیموں(رس نکال لیں) 1 عدد

5) لہسن کے جوے (چوپ کرلیں) 2 عدد

6) چکن بریسٹ 1 عدد (بون لیس' سلائس کرلیں)

7) جھینگے(صاف کرلیں) 2 عدد

8) ووسٹر شائر سوس 1 کھانے کا چمچ

9) انڈے 2 عدد

10) ہرا دھنیا گارنشنگ کیلئے

ترکیب

1) نوڈلز کو اُبلتے ہوئے پانی میں ڈال کر نرم ہونے تک پکائیں اور پھر پانی نتھار کر ایک طرف رکھ دیں

2) ایک فرائی پین میں تیل کی 1/2مقدار گرم کر کے اس میں ہری پیاز ڈال کر 2منٹ تک اسٹر فائی کریں

3) اس کے بعد نوڈلز‘ لیموں کا رس اور سویا سوس ڈال کر 2- 3 منٹ تک اسٹر فرائی کریں

4) اب اس کو ایک باؤل میں نکال کر رکھ دیں

5) اب تیل کی باقی مقدار گرم کریں اور اس میں لہسن ‘ چکن بریسٹ اورر جھینگے ڈال کر تیز آنچ پر اچھی طرح اسٹر

فرائی کریں

6) اس کے بعد اس میں ووسٹر شائر سوس اور براؤن شوگر ڈالیں

7) اب انڈے بھی توڑ کر ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے چلائیں

8) اس میں نوڈلز شامل کر کے ہلکے ہاتھ سے ٹوز کریں اور ہلکا سا گرم کر کے سرونگ ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے سے گارنش کر کے سرو کریں.

0307-8162003